# BISCOITO ENROLADINHO COM GELEIA

## INGREDIENTES

3 copos de farinha

1/2 colher (sopa) de fermento

1/2 colher (sopa) de sal

1 copo de manteiga sem sal

1 copo de açúcar

1 ovo

1 colher (sopa) de raspas de laranja

2/3 copo de geleia

açucar para polvilhar

## MODO DE PREPARO

Misturar em um tigela grande a farinha, fermento e sal

Bater a manteiga e o açúcar até obter uma mistura homogênea

Em seguida, adicione o ovo e as raspas de laranja

Adicione na batedeira a mistura de farinha e continue batendo

Envolva a massa em um plástico e leve para a geladeira por uma hora

Após este tempo, abra a massa sobre uma superfície enfarinhada até formar um retângulo (apare as sobras se necessário)

Aplique a geleia sobre a massa, para facilitar, aqueça um pouco a geleia

Enrole a massa para formar o rocambole

Corte os enroladinhos em disquinhos de menos de 1 cm e posicioe em uma forma untada

Assar por aproximadamente 12 minutos em forno preaquecido a 160

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12245-biscoito-enroladinho-com-geleia.html